

LASANHA DOS DEUSES

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:700 ml de leite semi desnatado

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 colher (café) de raspas de noz moscada

Sal a gosto

Alho a gosto

1 colher (chá) de manteiga

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Dissolva bem a farinha no leite.

Em seguida, acrescente a noz moscada e o sal.

Doure o alho com a manteiga, acrescente o leite e leve ao fogo até que engrosse como um mingau.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma assadeira média e funda, coloque um pouco do molho de carne, e em seguida faça a primeira camada com a massa do pastel.

Coloque a carne moída, uma segunda camada de presunto, queijo e o molho branco, uma terceira camada de carne moída e uma quarta camada de queijo provolone e molho branco.

Na última camada, adicione presunto, queijo e carne moída.

Por cima, coloque o queijo parmesão ralado e decore com as azeitonas.

Leve ao forno por 25 minutos na temperatura de 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16295-lasanha-dos-deuses.html>